

Kalte und warme Vorspeisen

Gebeiztes Ikarimi-Lachsfilet mit Bergamotte-Aroma, Pfälzer Rhabarber, Sonnenblumenkernen und jungen Erbsen € 23.00

Schwarzfederhuhn „Label Rouge“ mit Langostino, Kopfsalat, Salzkaramell-Schmand und Pfefferaprikosen € 24.00

Beef Tatar und roter Thunfisch mit grünem Spargel, Sardellencreme, eingelegten Radieschen und Brunnenkresse € 25.00

Mild geräucherter Stör mit eigenem Kaviar und Grapefruit Rosé, Meeresbohnen, Dill und Texturen von Wacholderbrand¹¹ € 27.00

„Strandspaziergang“ Passe Pierre mit Soja-Quinoa, Fenchel, Amalfi-Zitrone und Wakame-Algen (Vegan) € 19.00

Cold and warm starters

Ikarimi salmon fillet with bergamot flavor, Palatinate rhubarb, sunflower seeds and peas

Black-feathered chicken "Label Rouge" with langoustine, lettuce, salted caramel-sour cream and pepper-apricots

Beef tartar and red tuna with green asparagus, anchovy cream, marinated radish and cress

Smoked sturgeon with caviar and grapefruit, salicornes, dill and juniper brandy

"Stroll along the beach" Passe Pierre with soy-quinoa, fennel, Amalfi lemon and wakame algae (vegan)

Suppen

Cremiges Erbsensüppchen mit Flusskrebs, eigenem Crostini und gebratener Entenleber € 15.00

Bärlauchschaum mit gebackenem Mandeltofu, feinem Spargelsalat und Himbeerkaviar (Vegan) € 14.00

Soups

Cream of pea soup with crayfish, crostini and pan-seared duck liver

Bear's garlic foam with baked almond tofu, asparagus salad and raspberry caviar (vegan)

Aus Fluss und Meer

Pochierter Bachsaibling in Verveineschaum mit jungen Frühlingserbsen, Kopfsalat und Lasagne von Kartoffel und Rauchaal € 26.00

Sankt Petersfisch und knuspriger Kalbskopf mit Morcheljus, Pfälzer Rhabarber, Kalbsbacken-Tortellini und Tête de Moine-Rose € 27.00

Gratinierter Hummer und Seezungenschleife mit Yuzu-Limonenbutter, Ingwer, Vanille-Tomaten und Wildreisrapfen € 28.00

From river and sea

Poached char in Verveine foam with peas, lettuce and lasagna of potatoes and smoked eel

John Dory and crispy calf's head with morel jus, Palatinate rhubarb, calf's cheek tortellini and Tête de Moine

Gratinated lobster and sole with Yuzu lime butter, ginger, vanilla-tomatoes and rice dumplings

Vegetarisches Gericht

Pochiertes Landei auf sautiertem Spargel, Bärlauch-Haselnuss-Pesto, cremiges Erbsenpüree mit gestovten Kirschtomaten und hausgemachten Schupfnudeln € 21.00

Vegetarian dish

Poached egg on sautéed asparagus, bear's garlic-hazelnut pesto, creamy pea puree with cherry tomatoes and homemade cigar-shaped potato dumplings

Veganes Gericht

Gegrillter Spieß von Räuchertofu und Perlzwiebeln, exotischer Bulgur mit Paprika, Cashewnüssen und mariniertem Wildkräutersalat € 18.00

Vegan dish

Grilled skewer of smoked tofu and pickled onions, exotic bulgur with sweet pepper, cashews and marinated wild herb salad

Fleischgerichte

Lackierte Entenbrust und eigenes Bratwurstchen¹ € 26.00
in grüner Currysauce mit Shiitake-Pilzen,
Paprika, Sojasprossen und Eierroulade

Kalbsfilet in Tomatenbrot gebacken € 27.00
an Sauce Béarnaise, zweierlei Spargelgemüse
mit kandierten Oliven⁸ und Erbsenpüree

Wildschweinrücken mit Kräuter-Aromen € 28.00
sous-vide gegart, Wildkräuterpesto
mit Artischocken, geflammte Eiszapfen
und feines Morchel-Risotto

Vom Grill

Dieses Gericht benötigt eine Zubereitungszeit
von mindestens 30 Minuten

Rib Eye Steak vom Uruguay Black Angus Beef € 39.00
350 g Rohgewicht

dazu reichen wir:

Sauce Béarnaise und rote Pfefferrahmsauce,
cremiges Spargelgemüse
und knusprige Süßkartoffel-Frites

oder

Großer bunter Salatteller mit Rohkost, Blattsalaten
und zweierlei hausgemachter Steakbutter

Meat dishes

*Glazed duck breast and sausage
in green curry sauce with shiitake mushrooms,
sweet pepper, soy sprouts and egg role*

*Baked fillet of veal in tomato bread
with sauce Bearnaise, duo of asparagus
with olives and pea puree*

*Sous vide saddle of boar with herbs,
wild herb pesto
with artichokes, "icicle"
and morel risotto*

From the grill

*The preparation of this dish
takes 30 minutes*

*Rib eye steak of Uruguay Black Angus Beef
gross weight 350 g*

served with:

*Sauce Bearnaise and red pepper cream sauce,
creamy asparagus
and crispy sweet potato fries*

or

*Seasonal salad with crudités, leaf salad
and duo of homemade steak butter*

Käse vom Affineur Wolfgang Hofmann aus Bad Tölz und René Tourrette aus Strasbourg

Auswahl europäischer Käsesorten von unserem Käsebrett,
dazu Grimminger's Brot, normannische
Salzbutter und eine Auswahl von Pfälzer Fruchtsenf

€ 15.00

Our affineur Wolfgang Hofmann and René Tourrette offers cheese from rural farms

*Selection of european cheeses from the board
with local bread, salted butter from the Normandy
and a variation of Palatinate fruit mustard*

Desserts

Variation von der Amalfi-Zitrone, € 14.00
Amarettini und Ricotta

Frühlings-Gin Tonic in seinen Texturen¹¹ € 15.00
mit Pfälzer Rhabarber und Basilikum-Sorbet

Halbgefrorenes von der Kirsche € 15.00
auf Valrhona-Knusperboden,
Amarenacreme und Pistazie

Pfälzer Erdbeeren € 13.00
an zweierlei Kokos und
süßem Avocado-Espuma mit Limetten parfümiert (Vegan)

Desserts

*Variation of Amalfi lemon,
Amarettini and ricotta*

*Spring-gin tonic
with Palatinate rhubarb and basil sorbet*

*Cherry parfait
on Valrhona crisp,
Amarena cream and pistachio*

*Palatinate strawberries
on duo of coconut and
sweet avocado foam with lime (vegan)*

Bei Allergien halten wir für Sie eine separate Karte bereit.
Bitte sprechen Sie uns an.

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff, 8 = geschwärzt, 11 = chininhaltig

*In case of any allergies, we'll provide a separate menu for you.
Don't hesitate to contact us.*

Additives:

1 = contains preservatives, 8 = blackened, 11 = contains quinine